



★★★★
HOTEL
STEFANIE
WIEN

IHRE HOCHZEIT.
IN EINER SEHENSWÜRDIGKEIT



2025

Hochzeit . Sehenswürdigkeit
Geschichte . Glück
Seit über 400 Jahren - Für IMMER

HOCHZEIT

Sehr geehrte Damen und Herren,

jede Hochzeit ist einzigartig, und daher sollte der schönste Tag im Leben eines Paares auch an einem ganz besonderen Ort stattfinden. Das Hotel Stefanie bietet für Ihre Hochzeitsfeier den perfekten Rahmen und das passende Angebot. Ihre individuellen Wünsche liegen uns dabei ganz besonders am Herzen.

Wir verfügen im Hotel Stefanie über einen eleganten Festsaal für bis zu 176 Personen, mit im Boden versenkbaren „magischen“ Wänden und – auf Wunsch – mit Tanzfläche. Der angrenzende wettergeschützte Hofgarten ist der ideale Rahmen für den Aperitif zur Einstimmung auf ein zauberhaftes Fest.

Wiener Tradition und Geschichte verpflichtet. Für Ihr Hochzeitsfest bieten wir von der Planung über die Organisation bis hin zur Ausführung professionelle Dienstleistung und aufmerksamste Betreuung. Mit Freude kümmern wir uns um den perfekten Ablauf Ihrer Feier.

Unser hoher Qualitätsanspruch ist Ihre Garantie für ein erfolgreiches Hochzeitsfest.

Die angeführten Buffets, Speisen und Arrangements sind selbstverständlich nur ein kleiner Teil der möglichen Variationen. Wenn Sie es wünschen, passen wir unser Angebot im Rahmen eines persönlichen Gespräches gerne Ihren ganz speziellen Vorstellungen an.

Es darf gefeiert und getanzt werden. Herrlich ist das. Glückliche Paare in unseren eleganten Räumen. Seit 400 Jahren werden hier Geschichten geschrieben. Und sie haben alle eines gemeinsam: Sie sind unvergesslich.

Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Hochzeitsgäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüße,



A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Peter Buocz', written in a cursive style.

Peter Buocz | *Direktor*
Schick Hotels – Wiens charmante Privathotels

Herzlich willkommen in den Schick Hotels und Restaurants,

die Schick Hotels begrüßen seit mehr als 400 Jahren zufriedene Gäste aus aller Welt. Der Charme und die Tradition Wiens, sowie die Freude, mit der wir unsere Gäste willkommen heißen und betreuen, sind in allen Schick Hotels und Restaurants spürbar. Dieses positive Gefühl setzt sich in unseren einladenden Veranstaltungsräumen fort.

Mein Name ist Jeniffer Kuba. Ich unterstütze Sie sehr gerne bei der Planung Ihrer Hochzeit. Seit 2008 bin ich Mitglied in der Schick-Familie und habe bereits über 120 Hochzeiten begleitet. Getreu meinem Motto „Gemeinsam kann man alles erreichen“, stehe ich Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Der Leitsatz der Schick Hotels lautet „Wiens charmante Privathotels“. Für mich bedeutet das, Ihre Erwartungen zu übertreffen. Ich möchte Sie nicht nur zufrieden stellen. Mein Ziel ist es, Sie zu begeistern.

Die Veranstaltungsräume im Hotel Stefanie bieten den perfekten Rahmen für Ihre Hochzeit: vom rauschenden Fest mit bis zu 176 Personen bis hin zur kleinen feinen Hochzeitsgesellschaft. Sehr gerne möchte ich die Gelegenheit nutzen, Ihre Vorstellungen und Wünsche persönlich mit Ihnen zu besprechen. Nur wenn ich weiß, was Sie suchen, kann ich Sie bei Ihrer perfekten Hochzeit unterstützen.

Auch wenn es kurz vor dem großen Tag fast unmöglich erscheint ... wenn alle Vorbereitungen getroffen sind, dann lehnen Sie sich zurück, seien Sie stolz auf das, was Sie geschafft haben und gönnen sich einen Genussmoment voller Vorfreude auf Ihren Hochzeits-Tag!

Ich freue mich schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen - für ein unvergessliches Hochzeitsfest!

Mit charmanten Grüßen,



Jeniffer Kuba | *Bankettleiterin*

T: +43 (1) 211 50-520

E: bankett@schick-hotels.com

Das sagen unsere Brautpaare:

“Etwas auf Papier zu bringen, was einen so großen Bereich in meinem Herzen eingenommen hat, ist sehr schwer. Die passenden Worte zu finden, ist fast unmöglich, den man hört so viel was alle passieren kann und was alles nicht funktioniert. Bei uns, aber auch unseren Gästen, hat unser Fest nur die höchsten Lobeshymnen bekommen und das dank Ihnen und den ganzen anderen Mitarbeitern die sich so liebevoll und aufmerksam um uns gekümmert haben.”





HOCHZEIT MIT SCHICK

VOM STANDESAMT BIS ZUR HOCHZEITSNACHT - ALLES IN EINER HAND

im Hotel „STEFANIE“

Sie wollen eine traumhafte Hochzeit erleben, am besten ohne langwierige, nervenaufreibende Vorbereitungsarbeit und Planung? Dann sind Sie im Hotel Stefanie Wien genau richtig. Sie laden die Gäste ein, und das Team übernimmt den Rest. Nur „Ja“ sagen müssen Sie noch selbst.

Als ältestes Hotel Wiens repräsentiert das Hotel Stefanie Wiener Tradition und Charme. Historisches Ambiente und moderner Komfort sind hier gekonnt miteinander verbunden. Im unterteilbaren Festsaal des Restaurants mit direktem Zugang zum Hofgarten bieten wir Ihnen für Ihre Feier für bis zu 176 Personen professionelle Planung und aufmerksamste Betreuung. Stilvoller Rahmen, gelebte Tradition und kulinarische Gaumenfreuden, abgestimmt auf Ihre Wünsche, laden ein zu einem unvergesslichen Hochzeitsfest. Von der standesamtlichen Trauung bis zur Hochzeitsnacht - alles unter einem Dach!

Fragen Sie nach dem „All inclusive-Hochzeitspackage“!

HOTEL STEFANIE
Taborstraße 12 | 1020 Wien

KONTAKT: Jeniffer Kuba/Bankettleiterin
T: +43 (1) 211 50-520, E: bankett@schick-hotels.com





Festsaal 235 m² - in 3 Teile unterteilbar



Hofgarten für den Aperitif

MAXIMALE PERSONENANZAHL BEI DEN RAUMSTELLUNGEN:

HOTEL STEFANIE	RUNDE TISCHE Buffet Menü	EINZELTISCHE Buffet Menü	COCKTAIL
Festsaal (Saal I / II / III)	90 bis 140	90 bis 150/170	176
Festsaal (Saal II / III)	50 bis 110	40 bis 120	150
Festsaal (Saal III)	20 bis 40	20 bis 40	50
Traungssaal im 4. Stock	60	30 bis 60	120

STANDESAMTLICHE HOCHZEIT

im Festsaal, im Konferenzsaal oder - bei Schönwetter - im Hofgarten

Preis: € 400,00 inkl. Traualtar mit Hussen und Blumengesteck.

Für Hochzeiten unter 20 Personen steht Ihnen auch unsere stimmungsvolle „Bibliothek“ zur Verfügung.
Wir unterbreiten Ihnen gerne ein spezielles und konkretes Angebot!
Selbstverständlich können auch andere Raumstellungen nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen erstellt werden.
Detaillierte Raumlpläne senden wir Ihnen bei Interesse gerne zu oder finden Sie auf unserer Homepage
hochzeit.schick-hotels.com.



Veranstaltungsräume mit elegantem Ambiente, Wiener Tradition & Charme

Leichte Erreichbarkeit und zentrale Lage in der Stadt standesamtliche

Trauung direkt im Hotel Stefanie möglich

Persönliche und zuverlässige Betreuung von der Planung bis zur Ausführung

Freundliches, aufmerksames und professionelles Service

Frisch zubereitete Speisen aus hochwertigen Produkten

Möglichkeit zur flexiblen Zusammenstellung Ihres Arrangements

Überschaubare und planbare Kosten

HOCHZEITS-PACKAGE

IM HOTEL & RESTAURANT STEFANIE

GARANTIRTER FIXPREIS ab 50 Erwachsenen € 119,00 pro Person

Bei einer geringeren Personenanzahl (weniger als 50 Personen) wird die Differenz zum Gesamtbetrag für 50 Personen als Raummiete in Rechnung gestellt.

Kinder von 0-6 Jahren feiern bei uns gratis, für 7-12-Jährige verrechnen wir 50% des o.g. Preises

DAS SCHICK-HOCHZEITSPACKAGE INKLUDIERT:

MIETE FÜR DEN ELEGANTEN FESTSAAL
auf Wunsch mit Tanzfläche

APERITIF IM HOFGARTEN
Sekt, Sekt-Aperol, Schilcher Frizzante, Sekt mit Erdbeersaft,
Mineralwasser und Orangensaft, Auswahl an Canapées (3 Stück pro Person)

GEDECK
Stoffserviette, Besteck und Gläser

MENÜKARTEN

BUFFET ODER 4-GÄNGIGES MENÜ MIT WAHLMÖGLICHKEIT
aus unserem Angebot

ALLE TISCHGETRÄNKE
Hausweine - Grüner Veltliner & Blauer Zweigelt vom Weingut Wutzl in Gobelsburg/Kamptal,
Bier vom Fass, Kaffee & Tee, Mineralwasser und alkoholfreie Getränke

MITTERNACHTS-IMBISS
Gulaschsuppe oder Würstelbuffet mit Gebäck

BETREUUNG DURCH UNSERE GESCHULTEN MITARBEITER

Das Angebot für das Hochzeitspackage ist gültig für 5 Stunden.

Die o.g. Preise kommen entsprechend der tatsächlich anwesenden Erwachsenen zur Anwendung. Tabakwaren, Energydrinks und Spirituosen sind im Package nicht inkludiert.

Nach Ablauf der Pauschale/5 Stunden bieten wir zwei Möglichkeiten zur Verrechnung weiterer Getränke und Speisen:

Variante 1: Sie buchen ein zusätzliches Getränkepackage für 3 oder 5 Stunden

(Details und Preise - siehe „GETRÄNKEPAUSCHALEN“ auf Seite 13).
In diesen Packages sind die Mitarbeiterkosten bereits inkludiert. Weitere Speisen werden nach tatsächlicher Konsumation verrechnet.

Variante 2: Alle Getränke und etwaige weitere Speisen werden nach tatsächlicher Konsumation verrechnet. Ab der 6. Stunde wird eine Mitarbeiterpauschale von € 200,00 pro angefangener Stunde verrechnet.



FÜR DAS BRAUTPAAR KOSTENLOS:

- Reservierter Parkplatz
- Hochzeitszimmer mit Sektf Frühstück

BUFFET „KRONPRINZESSIN STEFANIE“

LACHS - GERÄUCHERT UND GEBEIZT

dazu Tomaten und Gurken - gefüllt mit Oberskren, mit Limetten-Dillsoße

SCHINKENVARIATION VOM SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN und

ZWEIERLEI VON MOZZARELLA

(als Terrine und mit Tomaten und Basilikum)

KÖSTLICHKEITEN VON WIENER GEMÜSE

SALATE DER SAISON

mit hausgemachten Dressings

KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Kaiserschöberl

oder

SAISONALE CREMESUPPE - je nach Jahreszeit heiß oder kalt serviert

WIENER TAFELSPITZ

mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren

MEDAILLONS VOM SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN

mit Herzoginkartoffeln und Speckfisolen

AUSGELÖSTES WIENER BACKHUHN

mit frittierten Kräutern und Petersilienkartoffeln

GEBRATENES ZANDERFILET

mit cremiger Polenta und Tomaten-Paprikaragout

KICHERERBSEN-BÄLLCHEN

mit Tomaten-Hummus

FRISCHER FRUCHTSALAT

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

mit saisonalen Fruchtsoßen

WIENER KAISERSCHMARREN

mit saisonalem Röster

PÉTITS FOURS

HOCHZEITS - BUFFET GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Gestalten Sie Ihr spezielles Hochzeitsbuffet ganz nach Ihrem Geschmack.

Stellen Sie aus den angeführten Speisen Ihr exklusives Buffet für Ihre Hochzeitsfeier zusammen und wählen Sie aus dem nachfolgenden Angebot

drei (3) Vorspeisen, eine (1) Suppe, fünf (5) Hauptspeisen und vier (4) Desserts
nach Ihren Vorlieben und den Wünschen Ihrer Gäste.

Bei Fragen oder besonderen Anliegen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

VORSPEISEN:

GERÄUCHERTE FISCHER AUS DEM MEER & AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN
dazu gefüllte Gurken und Krensoße

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF
mit Tafelspitzsülzchen, gefüllten Artischockenherzen und Sauce Tyrolienne

HAUSGEMACHTE ANTIPASTI-VARIATION
mit Gemüsesülzchen und Balsamico-Preiselbeersoße

„VON DER FLUGENTE“
Pastete und feine Streifen von der geräucherten Brust, mit gedörrten Pflaumen und Preiselbeersoße
Aufpreis: € 4,00 pro Person

GARNELENTERRINE, SHRIMPSCOCKTAIL & SAUTIERTE KREBSSCHWÄNZE
auf Blattsalat
Aufpreis: € 4,00 pro Person

SUPPEN:

KLARE GEMÜSESUPPE
mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

SAISONALE CREMESUPPE - je nach Jahreszeit heiß oder kalt serviert

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTSPEISEN:

VEGETARISCHE RAVIOLI
mit Schnittlauchbutter

SPINAT-SCHAFSKÄSESTRUDEL auf
Ratatouille, mit Kräuterrahm

GEMÜSE-CURRY
mit Basmatireis

EIERNOCKERL

QUINOA
mit veganer Sauce Bolognese

VEGANES CHILI

HOCHZEITS - BUFFET

GANZ NACH IHREM GESCHMACK

HAUPTSPEISEN:

SUR- ODER SCHOPFBRATEN mit warmem Krautsalat und Serviettenknödel

CORDON BLEU VOM SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN
mit gemischtem Salat und Petersilienkartoffeln

GLACIERTE MAIS-HÜHNERBRUST mit jungen Karotten und cremiger Polenta

AUSGELÖSTES WIENER BACKHUHN mit frittierten Kräutern und Kartoffel-Vogerlsalat

GEBRATENES FORELLENFILET mit Mandelbutter und Kräuterreis

GEBRATENES MITTELSTÜCK VOM LACHS
mit Frischkäse überbacken auf Safranreis, mit Mandelbrokkoli

WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Petersilienkartoffeln

GEBRATENE KALBSRÜCKENSCHNITTE
mit Melange von Karotten & gelben Rüben, dazu Kartoffelgratin

WIENER TAFELSPITZ
mit Wurzelgemüse, Apfelkren, Schnittlauchsoße und Röstkartoffeln

ZWIEBELROSTBRATEN
mit knusprigen Röstzwiebeln, Schlosskartoffeln und Salzgurkenfächer

REHMEDAILLONS IM SPECKMANTEL
mit Holundersoße, Apfelrotkraut und gebackenen Kartoffelknödeln
Aufpreis: € 5,00 pro Person

ROSA GEBRATENE LAMMKRONE
auf mediterranem Gemüse, mit Kräuter-Cous Cous
Aufpreis: € 5,00 pro Person

ROSA GEBRATENES FILET VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND
mit getrüffeltem Jus, Gemüsestäbchen und Rosmarinkartoffeln
Aufpreis: € 5,00 pro Person

DESSERTS UND KÄSE:

TOPFEN-OBERSCREMENOCKERL mit frischen Beeren

FRISCHER FRUCHTSALAT mit Ananasstücken und Kokoslikör

MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE mit saisonalen Früchten

WIENER KAISERSCHMARREN mit karamellisierten Äpfeln und Zwetschkenröster

GEZOGENER APFELSTRUDEL mit Vanillesoße

BUCHTELN mit Vanillesoße

Aufpreis: € 3,00 pro Person

AUSWAHL VON ÖSTERREICHISCHEM KÄSE

HOCHZEITS - MENÜ

Gestalten Sie Ihr spezielles Hochzeitsmenü - ganz nach Ihrem Geschmack.
Stellen Sie aus allen angeführten Speisen (auch aus dem Hochzeitsbuffet) Ihr
exklusives 4-gängiges Menü mit Wahlmöglichkeit für Ihre Hochzeitsfeier zusammen,
(Vorspeise, Suppe, zwei Hauptspeisen zur Wahl und Dessert)
nach Ihren Vorlieben und den Wünschen Ihrer Gäste.

Bei Fragen oder besonderen Anliegen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

ÖSTERREICHISCHE SPITZENWEINE AUS DER BOUTEILLE

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Hochzeit anstelle unserer hervorragenden Hausweine österreichische Top-Weine aus der Bouteille an.

je 1 Weiß- oder Roséwein und 1 Rotwein nach Wahl - aus der Bouteille
Aufpreis auf das Hochzeits-Package: **€ 15,00 pro Person**

WEISSWEIN

GEMISCHTER SATZ

Weingut Nössing, Stammersdorf, Wien

GRÜNER VELTLINER „WEINVIERTEL DAC“

Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel

CHARDONNAY

Weingut Nössing, Stammersdorf, Wien

WEISSBURGUNDER VOLLMONDWEIN

Weingut Christ, Jedlersdorf, Wien

SAUVIGNON BLANC

Weingut Waldschütz, Elsarn, Kamptal

ROSÉ

ROSÉ VON ZWEIGELT, MERLOT & SYRAH

Weingut Böheim, Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum

ROTWEIN

ST. LAURENT

Weingut Wutzl, Gobelsburger Kirchgraben, Kamptal

ZWEIGELT „RUBIN CARNUNTUM“

Weingut Böheim, Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum

BLAUFRÄNKISCH „CARNUNTUM“

Weingut Böheim, Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum

COLLOREDO (Cabernet Sauvignon, Merlot)

Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel

Wir verfügen über ein gut sortiertes Angebot an österreichischen Weinen, welches einen repräsentativen Querschnitt durch die typischen Sorten und Weinbaugebiete bietet. Fragen Sie nach unserer Weinkarte und nach unserem speziellen Angebot für Veranstaltungen - wir beraten Sie gerne.

Wir bitten um Verständnis, dass angebotene Weine und Jahrgänge Änderungen unterliegen können.

Gerne erstellen wir Ihnen auch eine individuelle Pauschale nach Ihren Vorstellungen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, und wir kalkulieren das bestmögliche Angebot für Sie. Sollten Sie keine Pauschale wünschen, wählen Sie die Getränke aus unserem Getränkeangebot. Alle Getränke werden dann von Ihren Gästen à la carte bestellt und nach der tatsächlichen Konsumation verrechnet.

GETRÄNKE-PAUSCHALE

Das Angebot für das Hochzeitspackage ist gültig für 5 Stunden.

Nach Ablauf der 5 Stunden bieten wir Ihnen gerne ein zusätzliches Getränkepackage, wahlweise für **3 oder 5 weitere Stunden**, an. In diesen Packages sind die Mitarbeiterkosten bereits inkludiert.

GETRÄNKEPACKAGE „HOCHZEIT PLUS“: Mineralwasser prickelnd/still, alkoholfreie Getränke, Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt (Hauswein in Liter-Flaschen) vom Weingut Wutzl, Gobelsburg, Kamptal-Donauland, Pils vom Fass, alkoholfreies Bier, Espresso und Tee nach Wahl
€ 32,00 pro Person für 3 Stunden
€ 42,00 pro Person für 5 Stunden

Tabakwaren, Spirituosen und Getränke an unserer Bar sind in der Pauschale nicht inkludiert.

MITARBEITER



In unseren Preisen für Buffets und Menüs ist die Betreuung durch unsere erfahrenen und geschulten Mitarbeiter für 5 Stunden ab Beginn der Veranstaltung inkludiert. Danach erlauben wir uns, eine Betreuungspauschale (unabhängig von der benötigten Anzahl an Mitarbeiter) in der Höhe von € 150,00 pro angefangene Stunde zu verrechnen.

Die Stundensätze verstehen sich inklusive aller Steuern.

Bitte beachten Sie, dass die tatsächlich geleisteten Stunden der Mitarbeiter von Veranstaltungsbeginn bis zum Verlassen aller Gäste des Veranstaltungsortes als Verrechnungsgrundlage dienen.

Der Ordnung halber weisen wir darauf hin, dass alle Ihnen zur Verfügung gestellten Mitarbeiter der Schick-Hotels Wien sowohl sozialversicherungstechnisch wie auch arbeitsrechtlich bei den Schick-Hotels Wien angemeldet sind. Es fallen daher keine zusätzlichen Kosten für Sie an!

GEDECK & DEKORATION



In unseren Buffet- und Menüpreisen sind das Gedeck (mit Stoffserviette, Besteck und Gläsern), eine Basistischdekoration (Tischvase mit Blume oder kleines, saisonales Arrangement in Glasbehältern, Menükarten) und die attraktive Präsentation und Dekoration des Buffets inkludiert.

Wünschen Sie eine erweiterte Dekoration von Tischen, Stehtischen und Räumlichkeiten, erstellen wir nach Detailabsprache Ihrer Vorstellungen gerne ein entsprechendes Angebot in Zusammenarbeit mit einer bewährten Gärtnerei und Dekorationsfirma.

Weißer Stuhlhussen (passend für die Stühle im Festsaal) . . . € 7,00 pro Stück
 Namenskartchen € 2,50 pro Stück
 Namenskartchen mit passenden Menükarten € 5,00 pro Person

CATERING



Wir stellen die vollständige gastronomische Betreuung Ihrer Feier gerne auch bei Ihnen zu Hause oder im Rahmen Ihrer Wahl zur Verfügung.

Fragen Sie nach unseren umfassenden und speziellen Angeboten für Ihr Catering!

ALLERGENINFORMATION

Lieber Gast,

Informationen über Zutaten in unseren, in diesem Angebot angeführten, Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt zum Termin Ihrer Veranstaltung bei den von Ihnen gewählten Arrangements entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

OFFIZIELLER BUCHSTABENCODE FÜR DIE ALLERGEN-KENNZEICHNUNG:



FOTO: WKO®

- A für glutenhaltiges Getreide
- B für Krebstiere- und -erzeugnisse
- C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E für Erdnüsse und -erzeugnisse
- F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L für Sellerie und -erzeugnisse
- M für Senf- und Senferzeugnisse
- N für Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O für Schwefeldioxid und Sulfite
- P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorliegende allgemeine Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil des vom Veranstalter erteilten Auftrages für Veranstaltungen an die Schick-Hotels. Anderslautende Bedingungen sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen, sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen Vorschriften, und übernimmt durch seine Auftragserteilung die Haftung für deren Einhaltung.

ZAHLUNGS- UND STORNOBEDINGUNGEN

Ab Eingangsdatum der fixen Bestätigung durch den Kunden/Veranstalter garantiert das Hotel die Reservierung für 14 Tage. Innerhalb dieser Frist von 14 Tagen ist eine 1. Anzahlung von € 1.000,00 an das Hotel zu leisten. Erst nach Eingang dieser Anzahlung gilt die Buchung auch seitens des Hotels als fixierte Buchung. Eine kostenfreie Stornierung ist demnach nur innerhalb dieser 1. Anzahlungsfrist von 14 Tagen möglich.

Bis 12 Wochen vor der Hochzeit ist eine 2. Anzahlung über 50 % des gebuchten Arrangements zu zahlen. Bei Nichteinhaltung der beiden Anzahlungsfristen behält sich das Hotel das Recht vor, den reservierten Raum anderweitig zu vergeben.

Stornierung bis zu 12 Wochen vor der Veranstaltung. 1. Anzahlung = € 1.000,00 Stornogebühr

Stornierung von 12 - 1 Woche vor der Veranstaltung. 1. und 2. Anzahlung Stornogebühr

Stornierung innerhalb von 6 Tagen vor der Veranstaltung . . . 100% des gebuchten Arrangements Stornogebühr

GARANTIE & VERRECHNUNG

Spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung wird die Bekanntgabe der Speisenauswahl / des gewählten Arrangements, sowie die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestteilnehmerzahl und wird dem Veranstalter in jedem Fall in Rechnung gestellt. Sollten darüber hinaus mehr Personen (als bestellt) teilnehmen, so wird die tatsächlich anwesende Personenanzahl verrechnet.

PREISE, RECHNUNGSLEGUNG & GERICHTSSTAND

Alle angebotenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Steuern, Abgaben und Bedienungsgeld. Gültig bis auf Widerruf. Rechnungen sind ohne Abzüge, innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum zu zahlen. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen verrechnet. Gerichtsstand ist Wien. Es gilt österreichisches Recht.

SPEISEN & GETRÄNKE

Ohne schriftliche Genehmigung der Schick-Hotels Geschäftsführung dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel und angeschlossene Räumlichkeiten gebracht werden. Die Schick-Hotels behalten sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein entsprechendes Entgelt zu verrechnen. Wir weisen darauf hin, dass aus Gründen der von uns zu beachtenden Vorschriften hinsichtlich Lebensmittelhygiene (vgl. Abschn. IX Z4 u. Abschn. XI der Lebensmittelverordnung) eine über drei (3) Stunden hinausgehende Bereithaltung der Speisen bei Zimmertemperatur nicht möglich ist. Aus erwähnten Gründen ist es für Sie und Ihre Gäste auch nicht möglich, Speisen vom Buffet nach Hause mitzunehmen.

DEKORATION

Der Veranstalter ist verpflichtet, das Anbringen von Dekorationsmaterial durch die Schick-Hotels bewilligen zu lassen. Anbringung nur durch Fachpersonal unter Einhaltung feuerpolizeilicher Bestimmungen. Sämtliche, durch die Herstellung / den Abbau von Dekorationsmaterial entstehenden Kosten, gehen zu Lasten des Veranstalters.

HAFTUNG

Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Das Hotel haftet für Schäden an eingebrachten Gegenständen oder Verlust derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Dritten.

MUSIK

Sollte eine Veranstaltung mit Musikdarbietung geplant sein, ist der Veranstalter verpflichtet, die notwendige Anmeldung bei AKM und Vergnügungssteuer rechtzeitig einzubringen und die bestätigten Formulare spätestens eine (1) Woche vor der Veranstaltung vorzulegen. Wir bitten um Verständnis, dass bei übermäßiger Lärmbelästigung der Hotelgäste die Musikvorführung durch den verantwortlichen Hotelmitarbeiter abgebrochen werden kann. Musik kann grundsätzlich bis 24.00 Uhr (ab 22.00 Uhr in reduzierter Lautstärke) gespielt werden.

KÜNDIGUNG DURCH DAS HOTEL

Das Hotel kann das Vertragsverhältnis beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Ablauf des Geschäftsbetriebes gefährdet, der Veranstalter gesetzliche Auflagen verletzt, der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind, vereinbarte Akonto-Zahlungen nicht rechtzeitig eintreffen sowie im Fall höherer Gewalt. Der Veranstalter ist in einem solchen Fall keinesfalls zur Geltendmachung von Ersatzansprüchen berechtigt.



★★★★

**HOTEL
STEFANIE**
WIEN